



Campos Estela certifica la gestión de la calidad de su cocina central con la ISO 9001:2015

03-04-2023

La empresa de restauración colectiva Campos Estela ha obtenido para su cocina central la certificación ISO 9001:2015 por parte de Aenor y con el reconocimiento de Enac e IQNet. El certificado garantiza el sistema de gestión de calidad, la mejora continua de los servicios y la satisfacción de las necesidades de los clientes.

Mediante este certificado, el equipo de Campos Estela avala toda la operativa de trabajo que se basa en la modalidad de línea fría, elaborando a diario los platos y transportando en frío en vehículos refrigerados para que lleguen al centro donde se consumirán las comidas. La misión de la empresa es continuar incrementando la calidad de producción y distribución de platos preparados en la cocina central para escuelas y otros clientes y mejorar continuamente la gestión para satisfacer las necesidades y expectativas e todos sus clientes.

Desde los orígenes de la organización hace más de 50 años, la apuesta por la calidad se ha concretado implantando un sistema de gestión según la norma ISO 9001, con un cuidadoso seguimiento del cumplimiento de la legislación y normativa vigente. Según comentan los reponsables de la firma, *“desde gerencia se están destinando todos los medios y recursos necesarios para que todo el personal esté implicado de forma directa. Por eso se trabaja a través de la formación y la motivación para que se entienda e implante este tipo de gestión de manera que cada uno de los miembros del equipo se la haga suya”*.

Máxima garantía de seguridad alimentaria

El equipo de nuestra cocina central elabora cada plato desde cero con ingredientes naturales y sin añadir conservantes ni aditivos. Se encarga de seleccionar los alimentos según la temporada y utiliza las técnicas de cocción más saludables para ofrecer un sabroso menú de calidad, elaborado con productos saludables y sostenibles que cumplen la máxima garantía de seguridad alimentaria.

Con esta certificación se sigue el estándar y se verifica la calidad del plan de seguridad alimentaria del APPCC, la limpieza y

desinfección de los utensilios de cocina así como todo el proceso de elaboración de las comidas y distribución de los menús para los centros que cuentan con nuestro servicio de restauración social.

Contacta con **Campos Estela** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- Campos Estela recibe un premio por su gestión en materia de responsabilidad social
- La firma Campos Estela, finalista en el Premio europeo en prevención de residuos